



# Et maintenant, les bouchers stars

*Mis au rancart, le bœuf se rebiffe. Solidaires, les artisans bouchers ont pris le coup de sang. Certains d'entre eux – des artistes – en ont profité pour grimper sur le podium.*

PAR LAURENCE HALOCHE

**Accro au bœuf, Yves-Marie Le Bourdonnec** appartient à l'élite des bouchers. Testeur fou, il ose tout : il fait mûrir une viande soixante jours ou détourne un classique. Le « New York Times » lui a décerné le titre de meilleur fournisseur de burgers au monde.

L'ère n'est pas tendre avec les bouchers. Il faut en avoir sous le jarret, être doté d'une volonté sacrément protéinée pour résister aux coups de hachoir portés depuis plusieurs années à la profession. Il y a quinze ans sévissait la crise de la vache folle. Premières inquiétudes sur l'alimentation suspecte des bovins, premiers assauts de la contre-culture carnivore. Quel même sait encore aujourd'hui que l'hippophagie n'est pas un gros mot ? Moins de sang, plus de sentiment, la génération nuggets a vu les boucheries chevalines remiser au grenier leurs enseignes en fonte pourpre sans s'en émouvoir. Evolution des mentalités, question de goût et de budget... En vingt ans, la consommation de viande rouge a baissé de 20 % : deux steaks hebdomadaires en moyenne par Français. Un chiffre plutôt raisonnable, mais qui continue de rendre hystériques les vomisseurs de tartare. Ces derniers mois, les campagnes des militants écolos, des nutritionnistes alarmistes, des végétariens intégristes se sont multipliées pour dénoncer des plaisirs de la chair indirectement rendus responsables du réchauffement climatique, de pénuries alimentaires, de problèmes de santé graves... La publication en nombre d'essais polémistes – les best-sellers de Jonathan Safran Foer, *Faut-il manger des animaux ?* ou l'enquête d'Isabelle Saporta, *Le Livre noir de l'agriculture...* – n'en finissent pas d'agiter les consciences et de mettre à mal la ...

ERIC MARTIN/FIGARO MAGAZINE



# Le métier évolue de façon inédite

... confiance du consommateur. « Manger de la viande tue » est l'un des slogans les plus sanglants du moment. Mais que ceux qui incitent à l'abstinence carnée ne se réjouissent pas trop vite. A l'écart des absurdités agro-industrielles, à distance des colosses de la bidoche sous Cellophane, de petits artisans bouchers en profitent pour faire la différence. Fiabilité, traçabilité, conseils sont les garanties offertes par les bonnes enseignes. Chez eux, pas de porcs élevés hors-sol sur caillibot, gavés de soja transgénique importé d'Amérique latine, pas de barbaque aux origines indifférenciées.

## Une normande bien tournée, bien emmanchée

Ils travaillent main dans la main avec des éleveurs indépendants, participent à la relance de races disparues comme le coucou de Rennes, prônent avec lucidité une consommation de viande intelligente et éthique.

Ça bouge derrière les billots ! Pour vanter l'amour d'un métier qui évolue de façon inédite, la nouvelle génération de bouchers sort de l'anonymat. A Brooklyn, les cours donnés par Tom Mylan dans sa boutique The Meat Hook ne désempassent pas. A Paris et en province, les bouchers qui ont fait le choix de l'excellence bénéficient d'une reconnaissance méritée. On se prosterne désormais devant ces messieurs en tablier blanc capables de sélectionner sur pied et à l'œil une limousine ou une normande bien tournée, bien emmanchée. On admire la dextérité des artistes qui manient le couteau comme d'autres jonglent avec des nunchakus. Vlan ! La coupe dite glacée qui ne laisse dans la chair aucune trace de la lame. Ouah ! La ficelle qui embobine la noire du Berry sous une résille de bolduc... En ces lieux de tradition préservée, la notion de service a encore un sens. Heureux de s'être laissé dérouter d'un comportement moutonnier, on découvre avec bonheur la tendreté d'un flanchet de veau, on suit les conseils du professionnel pour une recette ou un temps de cuisson. Il faut regarder, écouter, admirer ces as de l'égal... La passion les anime de façon tripale. Rencontre avec six artisans bouchers sous les feux de la hampe.

■ LAURENCE HALOCHE



ERIC MARTIN FIGARO MAGAZINE

## ASNIÈRES Yves-Marie Le Bourdonnec L'excellence sabre aux chairs

Yves-Marie Le Bourdonnec convertirait aux plaisirs de la chair une bonne sœur en plein carême si l'occasion lui en était donnée. « *Faire de la bonne viande est un vrai sacerdoce* », avoue d'ailleurs ce boucher missionnaire, toujours prêt à prêcher l'amour du travail bien fait, à porter la bonne parole pour qu'enfin le bon sens l'emporte. Apôtre du cheptel français, il vante les bénéfices d'une chaîne de production réduite, milite pour un rapport direct avec les éleveurs qui lui fournissent des vaches entières arrivées à pleine maturité. Pas d'ensilage mais de l'espace

et un abattage dans les règles... Le coût s'en ressent forcément, mais « *les éleveurs doivent gagner leur vie de leur travail et non pas des subventions* ». Un état d'esprit que l'on retrouve au Couteau d'Argent où, à ses côtés, officient d'anciens hommes de théâtre, du monde de la haute couture. La passion est le seul formatage toléré par cet homme franc du collier qui aime le contact direct. Célèbres ou pas, les clients doivent se déplacer à Asnières. Les grands chefs sont invités à passer derrière le billot. Iconoclaste, bohème – il a fait un tour

du monde des élevages –, créatif, le petit gars de Bretagne devenu patron à 18 ans ne pratique pas « *le business tranquille de la boucherie* ». Sur ses étals, des viandes d'exception préparées au cordeau. Dans ses chambres froides, du rare et de l'original, comme le salaté de bœuf cuit au sel, la côte de bœuf affinée au whisky Nikka ou le bœuf japonais wagyu porté à maturation pendant soixante jours. Tendreté inégalée, goût incomparable : « *le petit Jésus* » en culotte de velours... A se damner. 4, rue Maurice-Bokanowski, 92600 Asnières.



FRANTISEK ZVARDONFIGARO MAGAZINE

## HOLTZHEIM (BAS-RHIN)

### Christine Spiesser-Morelle Christine et les garçons bouchers

Première femme à avoir décroché, en 1988, un brevet de maîtrise de boucher charcutier, avec mention, Christine Spiesser-Morelle est une figure atypique dans la profession. Il faut être accro pour s'imposer dans un métier où les hommes ne vous font pas de cadeaux. Sous l'enseigne de l'entreprise familiale, c'est désormais elle que l'on vient voir quatre jours par semaine sur les marchés de Strasbourg et des environs. Honneur à la viande de qualité

française, à la traçabilité irréprochable comme l'agneau Bleu-Blanc-Cœur. Le reste du temps, la dame cherche, innove, prépare avec son équipe de nouvelles recettes. Plus de 80 variétés de charcuteries sont proposées au fil des saisons. De quoi figurer au Club Prosper Montagné, dont la devise bien connue des gastronomes vaut tous les discours : « *On ne fait du bon qu'avec du très bon !* » 9, rue du Lieutenant-Lespagnol, 67810 Holtzheim.

## Cinq critères pour reconnaître un bon boucher

- **Présentation.** Les produits de qualité s'exposent avec raffinement dans des vitrines soignées : une mise à nu qui ne trompe pas.
- **Impression.** La viande se mange d'abord avec les yeux. Fiez-vous à vos sens, à ce que vous inspire la cartographie d'un persillé qui sillonne la chair comme un chemin de randonnée, à la découpe, signe d'un savoir-faire indispensable.
- **Caution.** Pas de viande sans carte d'identité : origine, éleveur, date d'abattage... Depuis 1996, la traçabilité comme les labels sont des gages de qualité.
- **Attention.** Point commun des bons bouchers ? Le goût du service et du conseil.
- **Addition.** L'excellence a un prix. Mieux vaut manger moins de viande, mais de meilleure qualité.

BIEN-ÊTRE **DÉTENTE**  
DOUCEUR **ÉVASION**

**SOUS LE SOLEIL DE MARRAKECH...**  
15 JOURS, 3 SEMAINES, 1 MOIS OU PLUS

**Séjour d'un mois à partir de 395 € par pers.**

**OFFRE SPÉCIALE SENIORS**

*Les Villages d'Or*  
MARRAKECH

- Appartements 2 ou 3 chambres spacieux, entièrement équipés
- Piscines extérieures
- Multiples activités et animations (possibilités golf et spa)

Pour vous renseigner et réserver votre séjour :

**N° Vert 0 800 00 78 28**

*Les Villages d'Or*  
[www.maroc.lesvillagesdor.com](http://www.maroc.lesvillagesdor.com)

\* Prix par personne calculé sur la base d'un appartement à chambre équipé par 4 personnes pour un séjour d'une durée de 15 jours. Taxes d'entretien et de séjour de 1000 € par appartement à chambre pour 15 personnes quel que soit le nombre de personnes (1 à 4 personnes).

**Oui, je désire recevoir gratuitement et sans engagement une documentation complète sur la résidence Marrakech, pour cela je renseigne les informations suivantes :**

Nom : ..... Prénom : .....  
Adresse : .....  
Code postal : ..... Ville : .....  
Téléphone : ..... Email : .....

**Coupon à retourner à : LES VILLAGES D'OR MAROC  
1421, avenue des Palmiers 34470 LATTES**



BAGNÈRES-DE-BIGORRE

Hervé Sancho  
Cordon bleu,  
blanc, rouge

Tatoué comme un Marquisien, le béret noir vissé sur le crâne, Hervé Sancho renvoie au rancart l'image éculée du « bouchaillon » Bidochon. Ce n'est pas la blouse à carreaux bleus et blancs que porte fièrement ce meilleur ouvrier de France, mais une chemisette noire au col tricolore. Tradition. Innovation. Cet original au parcours classique se montre toujours prêt à promouvoir son métier d'artisan, à transmettre son savoir, y compris en

patronnant des concours télévisés. « *La médiatisation est une chance, une forme de reconnaissance pour tous. Elle montre notamment que des gens doués de leurs mains peuvent aussi avoir une tête bien faite.* » Pour preuve, les produits d'exception que

le patron de la Boucherie des Deux Ponts sublime depuis vingt ans en affinant ses techniques de découpe, en imaginant de nouvelles préparations, comme récemment l'épaule d'agneau au chèvre et aux tomates confites. Déjà présent sur Facebook, Hervé Sancho

s'apprête à ouvrir sur internet un site « décalé » mettant en scène de très belles pièces de viande. Un Bagnérais porte-bannière d'une nouvelle génération de bouchers... Ça ne s'invente pas. 30, rue du Général-de-Gaulle, 65200 Bagnères-de-Bigorre.



CHRISTIAN BELLAVIN/FIGARO MAGAZINE



ERIC MARTIN/FIGARO MAGAZINE

PARIS Hugo Desnoyer  
Des prés d'Aubrac au pré carré germanopratin

Catherine Deneuve, Anna Mouglaïs, Pierre Gagnaire, Pascal Barbot sont clients, mais il serait vache de réduire

Hugo Desnoyer au simple titre de boucher des stars. Les lauriers de la gloire ? L'impétueux Mayennais a vite fait de les

dresser sur le crâne d'une tête de veau : « *Je ne suis qu'un passeur qui transforme la viande. Les vraies stars, ce sont les bêtes et ceux qui les élèvent !* » affirme ce trentenaire qui a récemment raconté son parcours dans un livre titré avec humour *Un boucher tendre et saignant* (Assouline). Avec sa femme Chris, ils en ont avalé, des kilomètres, pour trouver, depuis 1998, les meilleurs fournisseurs capables de répondre à un strict cahier des charges. Ses choix se portent sur des bêtes de 5 ou 6 ans qui ont déjà eu plusieurs veaux, nourries au naturel, engraisées six mois avant un enterrement de première classe en musique ! N'arrivent dans sa boucherie que des viandes extra dignes de figurer dans des vitrines préparées bien avant que Paris ne s'éveille. De la poularde du Patis de Pascal Cosnet au veau de lait de Corrèze élevé sous la mère, ce boucher exigeant considère ses produits comme « *une matière noble* », traitée avec tous les égards qu'elle mérite, jusqu'à l'emballage soigné avec une attention d'origamiste. De l'art, on vous dit ! 45, rue Boulard, 75014 Paris.

**BONNEBOSQ (CALVADOS)**  
**Sébastien Bergeret**  
Le bon sens près de chez vous

L'enseigne ne trompe pas : vous êtes Chez Sébastien Bergeret, boucher sans chichis qui pratique son métier avec ferveur depuis l'âge de 14 ans. C'est après avoir répondu à une petite annonce des éleveurs de Bonnebosq qu'il a quitté Caen pour s'installer dans le pays d'Auge. « *Je ne travaille qu'avec des éleveurs de la région. Normande, charolaise, limousine, il y a tout sur place !* »

Pas question d'acheter de la viande à l'abattoir pour répondre à une demande croissante. Fournisseur de quatre cantines scolaires, cet homme rigoureux sur la qualité n'achète que des animaux bien nourris qui donnent une meilleure qualité nutritionnelle. Alors que

la viande en grande surface est vendue six jours après abattage, il la laisse mûrir deux à trois semaines. Une patience qui « coûte famine », comme on dit dans le métier, mais la clientèle essentiellement locale ne rechigne pas. Elle apprécie le jambon maison, sans colorant

ni conservateur, le veau de lait élevé au naturel, le porc nourri à la farine d'orge... Et se laisse régulièrement tenter par quelques spécialités : saucisses de bœuf ou rôti de porc normand... au calva, évidemment.  
2, rue de Trouville, 14340 Bonnebosq



MANOLO MYLONAS/FIGARO MAGAZINE



ERIC MARTIN/FIGARO MAGAZINE

**PARIS**  
**Bernard Bissonnet**  
Le voisin de l'Elysée

Rue du Faubourg-Saint-Honoré, les Boucheries Nivernaises sont l'un des rares commerces de ce quartier chic où l'on s'attend plutôt à voir des toiles de Francis Bacon que des côtelettes d'agneau en chair et en os. « *Nous sommes à 22 numéros de l'Elysée*, précise Bernard Bissonnet. *Le général de Gaulle se fournissait déjà chez mon père, qui n'osait pas encaisser ses chèques.* » Les présidents changent, les livraisons n'ont jamais cessé. De père en fils (*photo*), on perpétue ici un savoir-faire familial appris « *au cul des vaches* ». Dans le bureau du patron, orné de tableaux d'Yves Brayer, quelques photos restaurent d'émouvants souvenirs d'enfance. A 5 ans, il arpentait les Halles parisiennes dans les jupes d'Alice, sa grand-mère. Des abattoirs de la Villette aux pavillons de Rungis où il a désormais un bureau d'achat, Bernard a fait du chemin, mais la passion est restée intacte même en période de crise : « *Chez nous, la confiance n'est jamais partie. C'est la qualité qui nous a sauvés et l'amour absolu de ce métier.* » Une passion communicative. Il faut le voir présenter avec fierté ses sublimes côtes de bœuf simmental de Bavière. Du bon, du beau ornementé d'une jolie rose rouge comme d'autres portent la rosette à la boutonnière. Avec panache.  
99, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris.